Prese de ulei din zonele etnografice ale judeţului Maramureş

Janeta Ciocan

cuvinte cheie: piuă, râșniță, presă, oloiniță, instalație

rezumat: Lucrarea prezintă intslații tehnice pentru presarea uleiului din zone etnografice din nordul Transilvaniei. Sunt descrise în amănunțime presele care sunt prezentate în funcție de cum folosesc forța fizică pentru presare: presa de mână, presa cu pene verticale, presa cu scripete, presa cu șurub și grapă.

În cuprinsul zonelor etnografice din nordul Transilvaniei s-au dezvoltat comunităţi care au avut până în secolul al XX-lea o economie autarhică, populaţia încercând, şi chiar reuşind să-şi rezolve toate necesităţile apărute în plan economic, social şi cultural. Una din activităţile cele mai importante din satul tradiţional a fost agricultura, care alături de creşterea animalelor asigura necesarul de hrană pentru întreaga comunitate. A face agricultură, pomicultură, viticultură etc., nu însemna doar a cultiva şi culege plante necesare alimentației ci şi a le prelucra. Uneltele cu ajutorul cărora acestea erau prelucrate fac parte de multe ori din categoria celor complexe, cunoscute sub numele de instalaţii tehnice populare. Termenul de instalaţie se referă la acel complex de unelte, realizate în general din lemn, folosite pentru diverse activităţi legate de prelucrarea unor produse agricole obţinute în cadrul economiei închise a gospodăriei ţărăneşti, pentru prelucrarea materialelor de construcţie sau pentru realizarea altor unelte necesare în procesul muncii. În studiul de faţă ne ocupăm doar de instalaţiile necesare obţinerii uleiului şi de cele folosite în procesul de prelucrare a produselor viticole.

Toate instalaţiile pe care le vom descrie în continuare au fost confecţionate din lemn, de către meşteri locali, folosind tehnici tradiţionale. Meşterii erau membrii comunităţii, fără şcoli speciale, cu cunoştiinţe elementare de matematică şi cu toate acestea au găsit soluţii pentru rezolvarea problemelor legate de calculul rezistenţei, a forţei necesare pentru punerea în mişcare a angrenajelor.

Plantele din care se obţinea uleiul alimentar în satul tradiţional sunt: cânepa, inul, jirul, dovleacul şi floarea soarelui. Putem spune că inul, cânepa şi jirul sunt seminţe din care se extrăgea uleiul din timpuri străvechi, dar în alimentaţia tradiţională nu erau foarte căutate. Faptul se datora ponderii pe care creşterea animalelor o avea în economia închisă a satului tradițional și care furniza grăsimi animale în cantități suficiente.

Dovleacul şi floarea soarelui sunt plante ce provin din America de Sud şi s-au răspândit în Europa începând cu sfârşitul secolului al XVI-lea. În zonele noastre probabil că au ajuns începând cu a doua parte a secolului al XVII-lea, dar mai ales

în secolul al XVIII-lea. Destul de repede aceste plante, mai exact semințele acestora, au ajuns să fie deosebit de apreciate în economia sătească atât ca alimente cât mai ales pentru obţinerea uleiului. Răspândirea dovleacului şi a florii soarelui a adus în atenţia economiei rurale o mai largă folosire a uleiurilor vegetale datorită potenţialului reprezentat de seminţele acestora. Că ele au devenit foarte importante în economia rurală din întreaga Europă o demonstrează poveștile devenite azi celebre, dar și superstițiile. Referindu-ne la dovleac ne amintim că el este cel care se transformă în caleașcă pentru Cenușăreasă. În alimentație a fost benefic pentru că se putea păstra, fără mari probleme, perioade lungi în sezonul rece. Oamenii și-au dat repede seama că este un aliment care le asigură și sănătatea. Sigur, azi știm că semințele lui sunt o sursă importantă de proteine și acizi grași esențiali, dar și de vitamina A și C. Toate acestea vor fi dus la apariția superstițiilor. Ne amintim aici de faptul că lipsa dovleacului de pe masa dintre ani era socotită vinovată de eventualele lipsuri materiale care urmau. Desigur că putem aminti și alte superstiții, dar obiectul studiului de față sunt instalațiile prin care se obținea uleiul din semințele acestor plante.

Pentru stoarcerea seminţelor, din care se obţinea uleiul, au fost inventate o serie de instalaţii cunoscute în termeni populari drept oloiniţe sau prese de ulei. Producţia era mică, în general, se producea necesarul de ulei pentru uzul unei familii şi foarte rar se valorifica la târguri.

Presele de ulei din zonele cercetate au dimensiuni şi capacităţi de stoarcere diferite. Se întâlnesc oloiniţe mici, de mână, care se foloseau de către gospodari pentru nevoile unei singure gospodării şi care nu aveau o capacitate de stoarcere mai mare de un litru de ulei. Apoi existau cele de dimensiuni mai mari, dar care nu puteau presa mai mult de cinci litri. Acestea necesitau spaţii speciale de depozitare în gospodărie şi erau proprietatea mai multor familii aflate în vecinătate. În satul tradiţional se întâlneau, e adevărat destul de rar, oloiniţe mari, cu berbeci sau şurub, care aveau o capacitate mare de stoarcere. Oloiniţele acestea impresionează prin dimensiunea instalaţiei necesitând, pentru adăpostirea ei, existenţa unei construcţii speciale. Toate aceste prese de ulei erau confecţionate în exclusivitate din lemn, de către meşteri locali şi au fost folosite intens până la începutul secolului al XX-lea când, şi în sate, pătrund utilaje industriale printre ele aflându-se şi presele de ulei. În satele din zonele etnografice supuse studiului nostru, mai ales în cele izolate, presele de ulei confecţionate în exclusivitate din lemn, de către meşteri locali, au fost folosite până în a doua parte a secolului al XX-lea.

Instalaţiile pe care le descriem mai jos provin din satele: Suciu de Jos, Inău, Larga, Fericea, Preluca Nouă.

Oloiniţele sunt unelte pentru obţinerea uleiului compuse în general din trei instalaţii separate: piua pentru zdrobirea seminţelor, cuptorul pentru prepararea semințelor şi instalaţia propriu-zisă de presare.

Pentru obţinerea uleiului seminţele necesitau un proces de prelucare. În primul rând ele trebuiau să fie zdrobite. Zdrobirea se făcea cu ajutorul unor instalaţii pentru care Cornel Bucur a făcut o clasificare într-un studiu din 1979. Conform acestei clasificări piesele păstrate în muzeul din Baia Mare aparţin

Instalaţiilor pentru zdrobit seminţe prin batere (pive). Autorul le împarte şi pe acestea în mai multe categorii, iar cele pe care noi le descriem aparţin pivelor acţionate de om cu ajutorul mâinii şi a piciorului.[1] Cea mai simplă era *„piua de mână cu pisălog simplu",* care practic nu lipsea din nici o gospodărie. (foto 1) Aceasta avea o întrebuinţare mai largă fiind folosită nu numai pentru zdrobirea seminţelor de la plantele oleaginoase ci şi pentru zdrobirea bulgărilor de sare şi pentru decorticarea boabelor de grâu. Piua de mână era formată dintr-un recipient din lemn tare în care se săpa un lăcaş unde se aşezau boabele şi un pilug din lemn folosit la zdrobirea seminţelor. Pentru lovirea seminţelor se folosea forţa braţelor. *Piua de picior* o regăsim în aria cercetată în două variante: cu un „pisălog" (foto 2) sau cu două „pisăloage".[2] Aceasta din urmă aveau o eficacitate mai mare şi funcţiona prin apăsarea „pisăloagelor" cu piciorul. Pentru că ele trebuiau să suporte o presiune mai mare se confecţionau din lemn de ulm care rezista mai bine la şocuri. Pivele erau confecţionate dintr-o bucată masivă de lemn în care se practica unul sau două lăcaşe unde se aşezau seminţele. Pe acest lemn, pe marginile laterale se spijineau alte două lemne mai subţiri formând practic un suport şi în acelaşi timp un punct de sprijin pentru pisălogul din mijloc care acţiona ca o pârghie. Pisălogul era acţionat cu ajutorul piciorului prin balans în cazul celei cu un element şi prin călcare alternativă în cazul celei cu doi elemenţi. Aceste două unelte se foloseau doar în cazurile în care oloiniţa lucra pentru nevoile unei familii sau a unui grup mai mic pentru că efortul depus pentru zdrobire era mare, iar randamentul destul de scăzut. La oloiniţele mai mari, care deserveau necesităţile întregii comunităţi, se folosea piua cu mai multe ciocane acţionate de apă aşa cum am întâlnit în Preluca Nouă şi râşniţe (mori de mână) cu un randament mai mare. (foto 3) După zdrobire, seminţele erau prăjite pe un cuptor aflat în curte, sau, în cazul preselor mari cu şurub, în casa care adăpostea presa. Prăjirea era necesară pentru eliminarea surplusului de apă. Urma frământarea lor până ce pasta care rezulta se dezlipea de pe mână. În final, pasta, se învelea într-o bucată de pânză și se aşeza în lăcaşul de stoarcere.

Presele de ulei propriu-zise, sau „oloiniţele", cum mai sunt numite, au fost răspândite în zonele etnografice din nordul Transilvaniei fiind cunoscute mai multe tipuri. Instalaţiile au funcţionat în aria cercetată până pe la mijlocul secolului al XX-lea când au fost abandonate datorită înfiinţării morilor de tip industrial care aveau şi prese de ulei.

Cea mai simplă presă de ulei păstrată în colecţiile muzeului etnografic băimărean este cea pe care o numim „oloiniţă de mână". Presa este un unicat, în tot nordul ţării, a fost găsit un singur exemplar, în satul Suciu de Sus din Ţara Lăpuşului. Dispariția lor este pusă pe seama faptului că fiind de mici dimensiuni au putut fi folosite, după ce și-au pierdut utilitatea, ca lemn de foc mult mai uşor. Presa despre care vorbim, după ştiinţa noastră, pare a fi singulară în peisajul colecţiilor muzeale din ţară. Este formată din două bucăți de lemn: „scroafa" şi

[1] Cornel Bucur *Evoluţie şi tipologie în sistemica instalaţiilor tradiţionale din România*; în Cibinium, Sibiu, 1979. p.122 şi planşele 3.1.1.1; 3.1.2.1.1 şi 3.1.2.2
[2]Ibidem

„puricele". „Scroafa" este partea din lemn în care s-a săpat un lăcaş care are partea de jos găurită, pe acolo scurgându-se uleiul. În acest lăcaş se aşeza bucata de pânză cu seminţele pregătite pentru presare. „Puricele" este o altă bucată de lemn, de aceleaşi dimensiuni cu prima, dar care a fost cioplită astfel încât formează un piston. Acesta era aşezat peste seminţe şi presarea se făcea prin apăsare folosindu-se forţa braţelor. (foto 4) Desigur capacitatea de presare a acestei oloinițe era limitată la maxim un litru de ulei. Astfel de prese se foloseau doar în cadrul unei familii şi cu timpul s-a simţit nevoia unei ustensile care să fie mai eficientă.

Pentru a eficientiza procesul de obţinere a uleiului, mai multe familii s-au unit şi au realizat o presă mai mare care, la o singură presare, putea scoate cinci până la zece litri de ulei. Acest tip de presă, cunoscut în zonă ca „oloiniţă cu măciucă" sau „oloiniţă cu pene verticale", a fost întâlnit mai ales în Ţara Lăpuşului şi Ţara Chioarului şi a funcţionat până prin anii şaizeci ai secolului trecut în: Suciu de Jos, Cupşeni, Inău, Preluca Nouă, Codru Butesii.[3] (foto 5) Presa pe care o descriem mai jos provine din satul Inău și este formată din : „scroafa mare", „scroafa mică", „puricele" şi icuri din lemn. "Scroafa mare" este un butuc din lemn masiv de stejar, uneori ancorat în pământ, în care s-a scobit un lăcaş în care intră „scroafa mică" şi „puricele". „Scroafa mică", faţă de prima oloiniţă descrisă, are dimensiuni mai mari, lăcaşul de presare putând primi o cantitate de pastă suficientă pentru obţinerea a cinci până la zece litri de ulei, în funcţie de dimensiunile acestei părţi a instalaţiei. „Puricele", cu aceleaşi dimensiuni ca „scroafa mică", este aşezat astfel încât pistonul să apese pe pastă pentru a scoate uleiul. Pentru ca pistonul să intre în lăcaşul cu seminţe se introduceau, cu ajutorul forţei braţelor, pene din lemn. Munca era istovitoare şi de aceea ţăranul a căutat metode noi pentru a-şi uşura efortul depus. Astfel „scroafei mari" i s-a ataşat un suport pentru susţinerea unui scripete cu ajutorul căruia se ridica o greutate, din lemn masiv de stejar, care cădea pe penele din lemn. Efortul depus pentru introducerea penelor era astfel mult diminuat.[4] Muzeul Etnografic din Baia Mare deține un exemplar și din acest tip de presă.

În Ţara Maramureşului se întâlneau des presele de ulei cu pene orizontale, acestea fiind bătute cu ajutorul unor ciocane suspendate. Acest tip de prese poartă numele de „oloiniţe cu berbeci" şi "au avut o mare răspândire în nord vestul Transilvaniei".[5] Ele puteau fi întâlnite în aria cercetată până prin anii șaizeci ai secolului al XX-lea. Aceste prese, datorită faptului că aveau dimensiuni relativ mari, aveau nevoie și de un spaţiu generos pentru a putea fi manevrate. Din acest motiv ele aveau „casă" proprie, o construcţie din lemn ridicată în aceleaşi tehnici ca

[3]Informaţiile au fost obţinute de Janeta Ciocan în campania de cercetări din anul1976 privind instalaţiile tehnice. Oloiniţa din Suciu de Sus a aparţinut lui Filip Ioan Cosma (n.1907), el a descris şi presa din Cupşeni; presa din Inău a aparţinut lui Horvath Ioan (n.1910), azi se află în colecţiile muzeului etnografic din Baia Mare; Despre oloiniţele din Preluca Nouă informaţiile au fost obţinute de la Florian Ion a lui Timoc (n. 1895).

[4] Janeta Ciocan, *Instalații populare obținerea uleiului în zonele etnografice Chioar și Lăpuș,* în Marmația 4, Muzeul Județean Maramureş, Baia Mare, 1979, p. 298

[5] Idem, p. 299

şi casele din zona în care funcţionau, deosebirea fiind aceea că respectivele construcţii nu erau finisate, pereţii rămânând netencuiţi. În interior se afla şi piua de mână sau picior, uneori chiar râşniţă pentru zdrobit seminţele și într-un colț era construit cuptorul pentru prăjirea semințelor. După clasificarea făcută de Cornel Bucur acestea intră la categoria „Instalaţii pentru prelucrat seminţele, fructele şi boştina prin stoarcere (teascuri) – în cazul de faţă „cu berbeci impulsionaţi manual”.[6]

În aceaşi categorie, dar numite de Cornel Bucur „cu furcă şi contragreutate”, intră şi oloiniţele cunoscute local drept „oloiniţe cu şurub şi grapă”, asemănătoare cu presele folosite pentru storsul strugurilor. Prese de acest tip se întâlneau mai ales în Ţara Chioarului şi în Ţara Lăpuşului. Cercetătorul etnograf Valer Butură deosebeşte la aceste prese patru subtipuri: prese cu şurub simplu, prese cu şurub la capătul unei pârghii orizonatale, presele cu şurub şi roată laterală şi presele cu şurub orizontal şi roată la mijloc.[7] În aria cercetată de noi de-a lungul timpului am întâlnit, în funcţiune, doar prese cu şurub la capătul unei pârghii orizontale, despre celelalte informatorii au putut vorbi doar din amintiri. Doar din întâmplare a mai fost găsită roata unei prese cu șurub și roată laterală, păstrată azi în colecțiile Muzeului Etnografic din Baia Mare. Muzeul deţine, în colecţiile sale, două exemplare aparţinând tipului cu şurub vertical la capătul unei pârghii orizontale. Prima provine din Ţara Lăpuşului - satul Larga, presă datată pe grinda de presare în anul 1912 (foto 6) şi o alta, din Ţara Chioarului - satul Fericea, presă confecţionată în primul deceniu al secolului al XX-lea. Presele cu şurub puteau presa o cantitate mare de pastă. Construcţia presupune un picior masiv din lemn de care se prinde, în partea inferioară, un butuc - „scroafa mare”. Acesta are săpat un lăcaş în care se aşează „scroafa mică”, numită aici „oală”, în care se aşează pasta pentru presare. În partea superioară este aşezată în poziţie orizontală o pârghie care, la unul din capete, este bifurcată. Prin această bifurcaţie trece şurubul ancorat în pământ şi care prin învârtire ridică sau cobora pârghia ce va apăsa pistonul care, la rândul lui, apasă pasta pusă în „oală”.

Prin această prezentare, care se ocupă doar de o parte a prselor din colecțiile muzeului nostru, am încercat să descifrăm, alături de istoria economiei rurale din nordul Transilvaniei, pe cea a unor instalații tehnice ce subliniază ingeniozitatea țăranului de aici. Studiul lor contribuie la o mai profundă cunoaștere a nordului Transilvaniei, unde găsim zone etnografice păstrătoare de vechi și originale tradiții românești.

[6]Cornel Bucur, *Op.Cit.* p.123 şi planşa 7.2.2.1

[7]Valer Butură, *Străvechi mărturii de civilizaţie românească.* Editura Ştiinţifică şi Enciclopedică. Bucureşti 1989, p.326

LISTA INFORMATORI:

- Filip Ioan Cosma , născut în 1907 în satul Suciu de Jos - Țara Lăpușului și intervievat în 1975
- Horvath Ioan , născut în 1910 în satul Inău - Țara Lăpușului și intervievat în 1975
- Solomiaș Vasile, născut în 1920 în Șomcuta Mare - Țara Chioarului și intervievat în 1976
- Vinț Indrei, născut în 1900 în satul Ciocotiș - Țara Chioarului și intervievat în 1976
- Florian Ion, născut în 1895 în satul Preluca Nouă - Țara Chioarului și intervievat în 1976

BIBLIOGRAFIE

1. Bodor, Gheorghe, *Prese de ulei în Muzeul Etnografic al Moldovei,* Sesiunea de comunicări ştiinţifice a Muzeelor de Etnografie şi Artă Populară, Bucureşti 1964
2. Bucur, Cornel, *Evoluţie şi tipologie în sistemica instalaţiilor tradiţionale din România,* în Cibiniu
3. Buturǎ, Valer, *Străvechi mărturii de civilizaţie românească,* Editura Ştiinţifică şi Enciclopedică, Bucureşti 1989
4. Ciocan, Janeta, *Instalații populare obținerea uleiului în zonele etnografice Chioar și Lăpuș,* în Marmația 4, Muzeul Județean Maramureș, Baia Mare, 1979
5. Mironescu, Nicolae, Iliescu, Constantin; Cu privire la inventarul agricol tradiţional – călcătoarea şi teascul, în Sesiunea de comunicări ştiinţifice a Muzeelor de Etnografie şi Artă Populară, Bucureşti 1964
6. Prodan, David, *Iobăgia în Transilvania*, Editura Academiei RSR, Bucureşti 1968
7. Şainelic, Sabin, Şainelic, Maria; Zona Etnografică Chioar. Ed. Sport Turism. Bucureşti. 1986
8. Dăncuş, Mihai, *Zona etnografică Maramureş*, Editura Sport Turism, Bucureşti 1986
9. Ciocan, Janeta, Robescu Gheorghe; *Satul Cicârlău un posibil muzeu al preselor de struguri,* Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei. Editura Mediamira, Cluj Napoca. 2007
10. Janeta, Ciocan, dr. Mirela Coman, *Lemnul în cultura populară din zonele etnografice ale județului Maramureș,* Editura Galaxia Gutenberg, Tg. Lăpuș 2016

ILUSTRAȚII

1. Piuă de mână	2. Piuă de picior cu un ciocan – Suciu de Sus
3. Râșniță de mână pentru semințe de oleaginoase Buteasa - Țara Chioarului	4. Presă de ulei manuală – Suciu de Sus - Țara Lăpușului
5. Presă de ulei cu pene vertical din satul Inău Țara Lăpușului.	6. Presă cu șurub din satul Larga - Țara Lăpușului